

TRONCHETTO ALLA MELA ANNURCA E CANNELLA

Livello avanzato

Grandi lievitati



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito

Pasticciere e Gelatiere

PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

DOLCE FORNO MAESTRO	6500g
acqua	3300g
burro 82% m.g.	1000g
lievito - birra	20g

-Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e 3/4 dell'acqua prevista in ricetta.
-Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere poco alla volta la restante acqua.
-Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.
-Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
-Porre a lievitare a 20-22°C per 12-14 ore con umidità del 70% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.

L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

AVVERTENZE:
-Si consiglia di fare la “spia”, mettendo g 250 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l’effettiva quadruplicazione.
-Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO	4500g
burro 82% m.g. - morbido	2000g
tuorlo d'uovo	2400g
zucchero semolato	800g
sale	100g
canditi di mela Annurca	4500g
cannella in polvere	120g

-Al mattino seguente l'impasto si deve presentare appiattito.
-Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO.
-Una volta assorbito aggiungere lo zucchero, il sale e una parte di tuorlo.
-Aggiungere quindi il restante tuorlo in 2 volte.
-Miscelare bene il burro con la cannella ed aggiungerlo all'impasto in 4 volte.
-Per ultimo aggiungere la mela candita.
-Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per un'ora e mezza circa.
-Suddividere l'impasto in pezzature da 400gr, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 10-15 minuti a 28-30°C.
-Arrotolare formando dei filoncini e porre negli stampi di carta a forma di tronchetto (da 500gr).
-Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70-80% per 3-4 ore, finchè il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo
Avvertenze: se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

GLASSA ALLA MANDORLA

MANDORGLASS QUICK SP	2000g
acqua	1000g
burro fuso - O OLIO VEGETALE	100g

- Mescolare energicamente MANDORGLASS QUICK SP, acqua, burro fuso o olio vegetale (girasole, arachide ecc.) per qualche minuto.
Avvertenze: la preparazione della glassa deve avvenire al momento dell'utilizzo.

COMPOSIZIONE FINALE

-Terminata la lievitazione, lasciare per 10-15 minuti i tronchetti esposti all'aria ambiente.
-Porre un leggero strato di glassa sulla superficie del tronchetto, con l'aiuto di una spatolina a gomito ricoprire tutta la superficie.
-Cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.
-Cuocere a 160-165°C per tempi variabili secondo il peso (circa 25-30 minuti per tronchetti da 400 grammi) fino a raggiungere 93-94°C al cuore.
-All'uscita dal forno girare i tronchetti a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.
-I tronchetti appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per alcune ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan.

AVVERTENZE

Come Calcolare la temperatura dell'acqua nel primo impasto:
questo metodo è corretto se si ha a disposizione una impastatrice a braccia tuffanti, se in alternativa si ha a disposizione una impastatrice a spirale, e tenendo presente che la stessa tendenzialmente riscalda parecchio l'impasto, ridurre la temperatura dell'acqua di almeno 5°C.
Per ottenere la corretta temperatura finale dell'impasto, ipotizziamo 26°C, seguire lo schema sotto riportato.
Bisognerà necessariamente conoscere e quindi misurare 3 valori:
1) il valore della temperatura ambiente
2) il valore della temperatura del Dolce Forno
3) il valore definito in funzione dell'impastatrice utilizzata (tuffante 15, spirale o planetaria 20)

CALCOLO: Temperatura Finale 26°C x 3 (numero fisso) = 78 – valore 1 (es. 20°C) – valore 2 (es. 18°C) – valore 3 (es.15) = 78-20-18-15 = 25 che sarà la temperatura dell'acqua nel primo impasto utilizzando una tuffante

irca GROUP
Extraordinary made simple.